

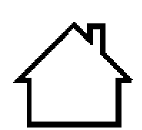
Original-Bedienungsanleitung

Mikrowelle, (Doppel)-Grill und Heißluftofen

MCDG 25 Pro





Artikel-Nr. 3034

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

email: kundenservice@caso-germany.de
Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3034 01.04.2012





1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihre Mikrowelle dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Mikrowelle (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► *Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.*

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► *Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.*

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► *Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.*

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Auftauen
- Erhitzen
- Garen
- Grillen
- Einkochen
- Backen

von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► *Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.*

► *Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.*

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ► *Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.*
- ► *Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.*
- ► *Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.*
- ► *Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.*
- ► *Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.*
- ► *Betreiben Sie den Ofen nicht, wenn er leer ist. Das Gerät kann beschädigt werden.*
- ► *Das Gerät ist nicht zum Trocknen, Erwärmen oder Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.*
- ► *Speisenthermometer sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.*
- ► *Verwenden Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungs-zwecken. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum, wenn der Ofen nicht verwendet wird.*
- ► *Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.*
- ► *Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.*
- ► *Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.*

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen

⚠WARNUNG

Die Einwirkung von Mikrowellen auf den menschlichen Körper kann zu Verletzungen führen.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht den Mikrowellen auszusetzen:

- ► *Niemals das Gerät mit geöffneter Tür betreiben. Durch einen fehlerhaften oder manipulierten Sicherheitsschalter besteht die Gefahr sich direkt den Mikrowellen auszusetzen.*
- ► *Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen Ofenfront und Ofentür und vermeiden Sie die Ablagerung von Schmutz oder Reinigungsmittelrückständen an den Dichtflächen des Gerätes.*
- ► *Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn:*
  - – die Gerätetür verbogen ist
  - – die Türscharniere lose sind
  - – sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.
- ► *Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.*

2.3.2 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Das in diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr sowie die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ► *Beim Grillen mit und ohne Mikrowellenbetrieb werden der Garraum, der Grillheizkörper und die Gerätetür heiß!*
- ► *Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von Bräunungs- und Überbackungsgut sowie beim Hantieren im Garraum, wenn der Grill eingeschaltet ist bzw. kurz vorher eingeschaltet war.*
- ► *Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren. Heißes Öl kann Ofenteile und Kochgeschirr beschädigen und Verbrennungen verursachen.*

⚠WARNUNG

- ► *Beachten Sie, dass im Gerät im Mikrowellenbetrieb hauptsächlich die Speisen und Flüssigkeiten in einem Behältnis erhitzt werden und nicht das Behältnis selbst. Obwohl der Deckel eines Behältnisses nicht heiß ist, wenn Sie es aus dem Gerät nehmen, entsteht beim Abnehmen des Deckels die gleiche Menge an Dampf und Spritzern wie beim konventionellen Garvorgang.*
- ► *Prüfen Sie immer die Temperatur des Garguts, besonders, wenn Sie* ***Lebensmittel oder Flüssigkeiten für Babys*** *erhitzen. Es ist empfehlenswert niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten zu sich zu nehmen, die direkt aus dem Gerät kommen. Warten Sie einige Minuten ab und rühren Sie die Lebensmittel oder die Flüssigkeit um, bis sich die Hitze gleichmäßig verteilt hat.*
- ► *Bei bestimmten Lebensmitteln besteht Verbrennungsgefahr durch Siedeverzug. Warten Sie bei Lebensmitteln die aus einer Mischung von Fett und Wasser bestehen, z. B. Brühe, etwa 30 bis 60 Sekunden ab, bevor Sie die Lebensmittel aus dem Gerät nehmen. Die Mischung kann sich so absetzen. Sie verhindern so ein plötzliches Sieden, wenn ein Löffel in das Lebensmittel oder die Flüssigkeit gestellt wird oder ein Brühwürfel hinzugefügt wird.*
  Um Siedeverzug zu verhindern können Sie auch einen Löffel aus Metall vor dem Garen in das Gefäß stellen. Achten Sie dabei darauf, dass der Löffel an keiner Stelle die Wände des Gerätes oder den Grill berührt, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.

2.3.3 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ► *Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen mit dem Gerät oft erheblich kürzer sind als auf der Kochstelle oder im Backofen.*
  Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels. Es besteht Brandgefahr!
  Brandgefahr besteht auch bei zu langem Trocknen von Brot, Brötchen, Blumen, Kräutern.

⚠WARNUNG

- *Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge nicht im Gerät erwärmen.
Diese Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Gerät genommen werden.*
- *Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand.*
- *Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.
Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter* ***"Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr"*** *aufgeführten Eigenschaften aufweisen.*
- *Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Stromstecker ab und halten Sie die Tür geschlossen, wenn Sie Rauch feststellen, um die Flammen zu ersticken.*
- *Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen von entflammbaren Materialien.*

2.3.4 Explosionsgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

- *Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.*
- *Entfernen Sie bei Babyflaschen Verschlusskappen und Sauger.*
- *Verwenden Sie zum Garen kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen, in deren Hohlräume Feuchtigkeit gelangen kann, wenn diese Hohlräume nicht ausreichend entlüftet sind.*
- *Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier nicht im Gerät erhitzen, da sie auch nach dem Ende der Mikrowellenbehandlung noch explodieren können.*
- *Entfernen Sie verdrillte Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln damit sich kein Überdruck aufbauen kann.*

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► *Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.*
- ► *Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.*
- ► *Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.*

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

- ► *Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.*
- ► *Auf Grund des hohen Gewichtes des Gerätes den Transport sowie das Auspacken und Aufstellen mit zwei Personen durchführen.*

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Mikrowelle MCDG 25 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mikrowelle MCDG 25
- Drehteller
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ► *Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.*
- ► *Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.*

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Öffnen Sie die Tür des Gerätes und entnehmen Sie die innere Schutzfolie der Tür.
- Entnehmen Sie das im Garraum befindliche Zubehör und Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie den roten Sicherheitsklebestreifen am Boden des Garraums.
- Entfernen Sie nicht die Folie über der Ofenabzugsöffnung!
- Entfernen Sie die blaue Schutzfolie am Gerät.

HINWEIS

► *Entfernen Sie die blaue Schutzfolie erst kurz bevor das Gerät am Einsatzort aufgestellt wird, um Kratzer und Verschmutzungen zu vermeiden.*

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► *Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.*

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für den Ofen und das erwartungsgemäß schwerste im Ofen zubereitete Kochgut aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie 20 cm Freiraum über dem Ofen, 10 cm an der Rückseite und 5 cm an beiden Seiten.
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Entfernen Sie die Stellfüße des Gerätes nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten.

Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

- Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsoberflächen des Gerätes.
- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.
- Verwenden Sie eine ordnungsgemäß installierte Antenne für den Empfänger, um einen guten Empfang sicherzustellen.

3.6 Montage des Zubehörs

HINWEIS

► *Der Betrieb des Gerätes ist mit Glasdrehteller, Backblech oder Grillrost möglich.*

► *Das Backblech nur bei Grillbetrieb einsetzen.*

3.6.1 Drehteller

Den Drehteller wie folgt montieren:

- Den Drehteller so einsetzen, dass die Nuten an der Unterseite des Glasdrehtellers in die Antriebswelle einrasten.

3.7 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

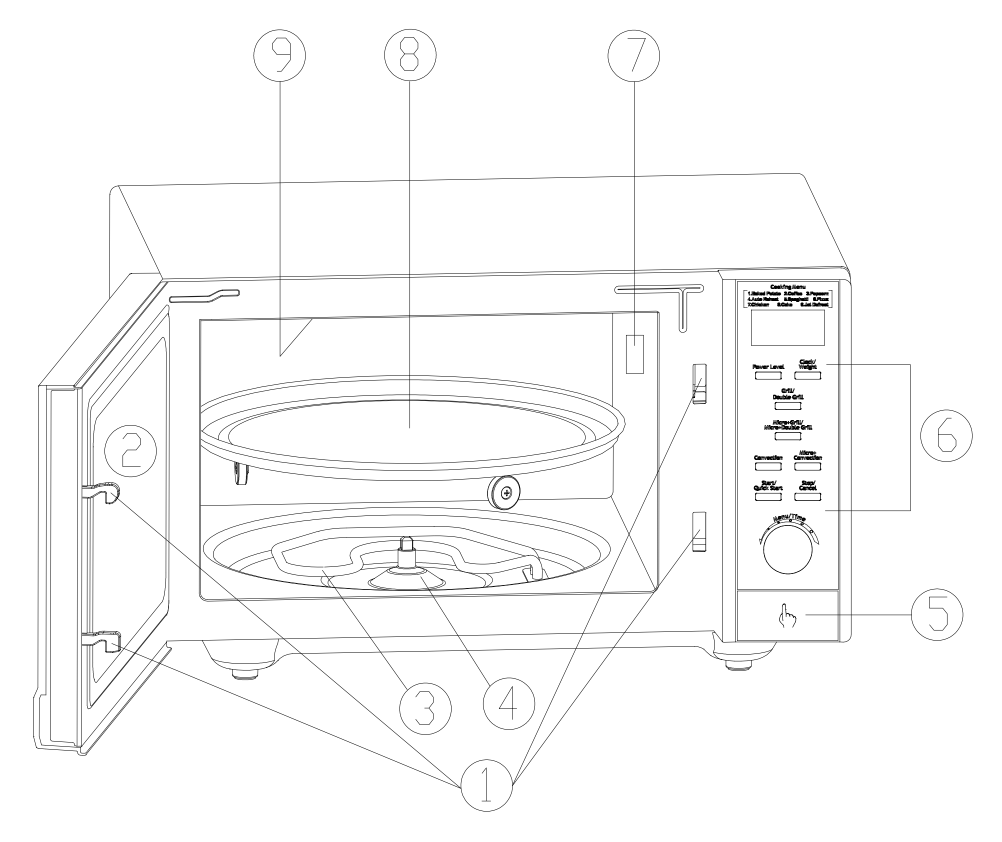
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
  Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.



4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



1. Verankerungen
2. Ofenfenster
3. unterer Grillstab
4. Dreheinrichtung
5. Türöffner
6. Bedienfeld
7. Ofenabzugsöffnung
8. Drehteller
9. Oberer Grillstab

4.2 Bedienelemente und Anzeige



1. **Anzeigenfeld:** Garzeit, Leistung, Funktionsanzeige und aktuelle Zeit werden angezeigt.
2. **Leistungsstufe:** Zum Programmieren der Mikrowellenleistung drücken.
3. **Zeit/Gewicht**: Zum Einstellen der Uhr oder des Gewichts des Kochguts drücken.
4. **Grill/Doppelgrill:** Zum Einstellen des Grillprogramms drücken.
5. **Mikro +(Doppel-)Grill:** Zum Einstellen Kombinationskochprogramme (Mikrowelle und Grill) drücken.
6. **Heißluft**: Zum Programmieren der Heißlufttemperatur
7. **Mikro + Heißluft**: Zur Auswahl einer Einstellung zum Kombinationsgaren drücken.
8. **Start/Schnellstart**: Zum Starten des Garprogramms oder zum Einstellen des Schnellstart-Garprogramms drücken.
9. **Stopp/Abbruch:** Zum vorübergehenden stoppen des Garprogramms oder zum Löschen aller vorherigen Einstellungen.
10. **Zeit/Menü (Drehregler)** Zum Einstellen der Garzeit oder zur Auswahl des Kochprogramms drehen.

4.3 Signaltöne

Das Gerät sendet zur akustischen Rückmeldung folgende Signaltöne aus:

- **Ein Signalton:** Das Gerät hat die Eingabe akzeptiert
- **Zwei Signaltöne:** Das Gerät hat die Eingabe nicht akzeptiert. Die Eingabe prüfen und erneut versuchen.
- **Vier Signaltöne:** Das Ende der Garzeit ist erreicht.

4.4 Sicherheitseinrichtungen

4.4.1 Warnhinweise am Gerät



⚠VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

An der hinteren oberen Gehäuseseite befindet sich ein Warnhinweis auf Gefahr durch heiße Oberflächen. Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

► *Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!*

► *Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.*

4.4.2 Türverriegelung

In der Türverriegelung des Gerätes ist ein Sicherheitsschalter eingebaut, der den Betrieb des Gerätes bei geöffneter Tür verhindert.

⚠VORSICHT

Gefahr durch Mikrowellen!

Ist diese Sicherheitseinrichtung defekt oder wird diese Sicherheitseinrichtung umgangen, setzen Sie sich und andere direkt der Mikrowellenstrahlung aus.

► *Das Gerät nicht betreiben, wenn der Sicherheitsschalter defekt ist.*

► *Diese Sicherheitseinrichtung nicht außer Kraft setzen.*

4.4.3 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch des Gerätes durch Kinder.



◆ **Aktivieren der Kindersicherung:**

Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige aufleuchtet. Im verriegelten Zustand sind alle Tasten deaktiviert.



◆ **Deaktivieren der Kindersicherung:**

Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige erlischt. Im entriegelten Zustand sind alle Tasten wieder aktiviert.

4.4.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur im Garraum 300 °C überschreitet, erscheint in der Anzeige E 01 und ein Summer ertönt.

Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen das laufende Programm ab.



Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** um die Störung zu quittieren. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.

4.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

► *Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.*

5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens

- Die zur Garung/Erhitzung des Kochguts erforderliche Leistung und Zeit hängt unter anderem von der Ausgangstemperatur, der Menge, und der Art und Beschaffenheit der Speise ab. Verwenden Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie den Garvorgang nach Bedarf.
- Ordnen Sie das Kochgut sorgfältig an. Platzieren Sie die dicksten Bereiche am äußeren Schüsselrand.
- Decken Sie das Kochgut während des Garens ab. Deckel beugen gegen Spritzer vor und tragen zum gleichmäßigen Garen/Erhitzen bei.
- Während der Erhitzung sollten Sie das Kochgut mehrfach wenden, umschichten oder umrühren, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erhalten.
- Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur bei einer ausreichend hohen Temperatur (> 70 °C) und bei einer ausreichend langen Zeit (> 10 min) abgetötet.
- Lebensmittel mit fester Haut oder Schale, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen, mehrmals anstechen bzw. einkerben, damit entstehender Dampf entweichen kann und die Lebensmittel nicht platzen.
- Eier ohne Schale dürfen Sie mit Mikrowellen nur dann garen, wenn die Haut des Eidotters vorher mehrmals angestochen wird. Das Eidotter kann sonst nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.
- Schichten Sie Gerichte wie Fleischklöße nach der Hälfte der Garzeit von oben nach unten und von der Mitte zum äußeren Rand hin um.

5.2 Betriebsarten

Das Gerät kann in verschiedenen Betriebsarten betrieben werden. Die nachfolgende Auflistung veranschaulicht die möglichen Betriebsarten des Gerätes:

- **Betriebsart „Mikrowelle“**

Diese Betriebsart eignet sich zum normalen Erhitzen von Kochgut.

- **Betriebsart „(Doppel-)Grill“**

Diese Betriebsart eignet sich zum Braten und Überbacken von Kochgut.

- **Betriebsart „Mikrowelle und Grill“**

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellengaren und Grillen.

Kombination 1

Oberer Grill, zusammen mit Mikrowelle

Kombination 2

Unterer Grill, zusammen mit Mikrowelle

Kombination 3

Beide Grills (Doppelgrill), zusammen mit Mikrowelle

- **Betriebsart „Heißluft“**

Bei dieser Betriebsart wird die heiße Luft im Garraum umgewälzt, um eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung des Kochguts zu erreichen.

- **Betriebsart „Mikrowelle und Heißluft“**

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellengaren und Heißluftbetrieb.

- **Betriebsart „Kochprogramm“**

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 9 verschiedenen Menüs ausgewählt werden.

5.3 Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr

Das ideale Material für Mikrowellenkochgeschirr ist für Mikrowellen durchlässig und erlaubt der Energie, den Behälter zu durchdringen und das Kochgut aufzuwärmen.

Beachten Sie die folgenden Hinweise bei der Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

- ► *Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Utensilien aus Metall und Kochgeschirr mit Metallverzierung sollten deshalb nicht verwendet werden.*
- ► *Verwenden Sie beim Mikrowellengaren keine Produkte aus Recycling-Papier, da sie kleine Metallfragmente enthalten können, die in einer Funkenbildung und/oder Feuer resultieren könnten.*
- ► *Verwenden Sie rundes oder ovales statt quadratisches oder rechteckiges Kochgeschirr, da das Kochgut in Ecken zum Überhitzen neigt.*
- ► *Schmale Streifen Aluminiumfolie können verwendet werden, um empfindliche Bereiche gegen ein übermäßiges Erhitzen zu schützen. Verwenden Sie nicht zu viel Folie und halten Sie einen Abstand von ca. 2,5 cm zwischen Folie und den Garraumwänden ein.*
- ► *Verwenden Sie keine Aluminiumfolie bei der Nutzung von Mikrowelle oder Kombinationen mit Mikrowelle (siehe Tabelle).*

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

Kochgeschirr	**Mikro-welle**	**Grill**	**Heißluft**	**Kombi-nation***
Hitzefestes Glasgeschirr	✓	✓	✓	✓
Nicht hitzefestes Glasgeschirr	✘	✘	✘	✘
Hitzefestes Keramikgeschirr	✓	✓	✓	✓
Mikrowellenfeste Kunststoffbehälter	✓	✘	✘	✘
Küchenpapier	✓	✘	✘	✘
Metallblech	✘	✓	✓	✘
Metallgestell	✘	✓	✓	✘
Aluminiumfolie und -behälter	✘	✓	✓	✘

* Mikrowelle+Grill und Mikrowelle+Heißluft

5.4 Tür Öffnen/Schließen



◆ **Tür Öffnen**

Drücken Sie die Taste Tür öffnen, um die Tür des Gerätes zu Öffnen. Sollte das Gerät eingeschaltet sein, wird das aktuelle Garprogramm unterbrochen.

HINWEIS

► *Lassen Sie die Tür einen Moment geöffnet bevor Sie in den Garraum greifen, um die angestaute Hitze entweichen zu lassen.*



◆ **Tür Schließen**

Schließen Sie die Tür bis die Türverriegelung hörbar einrastet. Sollte ein laufendes Garprogramm durch Öffnen der Tür unterbrochen worden sein, wird das aktuelle Garprogramm nach Drücken der Taste **Start/Schnellstart** fortgesetzt.

5.5 Einschalten nach Programmwahl



Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

5.6 Schnellstart



Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen für das komfortable Garen bei 100 % Mikrowellenleistung zu programmieren.

Drücken Sie **Start/Schnellstart** in schneller Folge, um die Garzeit einzustellen. Die maximale Garzeit beträgt 10 Minuten.

Drücken Sie einmal **Start/Schnellstart** um die Garzeit von 30 sec. einzustellen, zweimal für 1 min.

Der Ofen startet nach zwei Sekunden automatisch.

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, werden vier Signaltöne ausgegeben und in der Anzeige erscheint **END**.

5.7 Ausschalten



Um ein laufendes Garprogramm zu unterbrechen können Sie wie folgt vorgehen:



- Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** einmal. Das laufende Garprogramm wird angehalten.
- Öffnen Sie die Tür des Gerätes. Das laufende Garprogramm wird angehalten.



HINWEIS

Um das unterbrochene Garprogramm fortzusetzen, drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste Start/Schnellstart.



- Um das unterbrochene Programm zu beenden, drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** ein zweites Mal.



HINWEIS

► *Beginn eines anderen Garvorganges müssen Sie die Anzeige löschen und das System zurückstellen, indem Sie die Taste **Stopp/Abbruch** drücken.*

5.8 Einstellen der Uhr

Um die Uhr des Gerätes einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:



◆ Einstellmodus aktivieren

Drücken Sie die Taste **Uhr/Gewicht** zweimal, um den Ofen vom 24- auf das 12-Stunden-System umzuschalten.



◆ Stunden einstellen

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü**, bis die korrekte Stunde angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Uhr/Gewicht** um die eingestellte Stunde zu speichern.



◆ Minuten einstellen

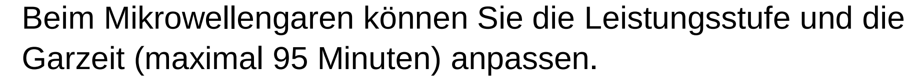
Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü**, bis die korrekte Minute angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Uhr/Gewicht** um die eingestellte Zeit zu speichern.

5.9 Betriebsart "Mikrowelle"

Beim Mikrowellengaren können Sie die Leistungsstufe und die Garzeit (maximal 95 Minuten) anpassen.





◆ Einstellen der Leistungsstufe

Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie die Taste **Leistung** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle unten).





◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint END.

Tasten-drücke	Anzeige	Watt	Leistung		Anwendung
1	P-HI	900	100 %	Hoch	Schnelles Garen und Erhitzen
2	P-90	810	90 %		Schonendes Garen und Erhitzen
3	P-80	720	80 %		
4	P-70	630	70 %	Mittel-hoch	Erwärmen kleiner Mengen und empfindlicher Speisen
5	P-60	540	60 %		
6	P-50	450	50 %	Mittel	Schwaches Fortkochen
7	P-40	360	40 %		
8	P-30	270	30 %	Mittel-niedrig / Auftau-en	Schnelles Auftauen
9	P-20	180	20 %		Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen
10	P-10	90	10 %	Niedrig	Warmhalten
11	P-00	0	0 %		

5.10 Betriebsart "(Doppel-)Grill"

Die Betriebsart „Grill“ eignet sich insbesondere für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würste und Hühnerteile. Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.



◆ Wahl des Garprogramms

Wählen Sie das Garprogramm „**Grill/Doppelgrill“**, indem Sie die Taste entsprechend der Tabelle oft drücken.

Tastendrücke	Grillmodus
1	Oberer Grill
2	Unterer Grill
3	beide Grills



◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

5.10.1 Tabelle mit Zeiten für das Grillen frischer Lebensmittel

Lebensmittel/Speise	Menge	Grill	Zeit/Min.
Fleisch, Wurstwaren*)			
2 Rinderfiletsteaks rot	400 g	Grill	8
2 Rinderfiletsteaks rosa	400 g	Grill	9-10
2 Rinderfiletsteaks durch	400 g	Grill	10-12
2 Schweinenackensteaks	350 g	Grill	10
2 Koteletts	400 g	Grill	10

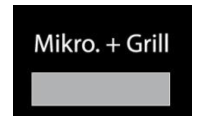
Lebensmittel/Speise	**Menge**	**Grill**	**Zeit/Min.**
2 Kalbschnitzel	300 g	Grill	8-10
4Lammkoteletts	600 g	Grill	6-8
4 Grillwürste	400 g	Grill	10-12
2 Leberkäsescheiben	400 g	Grill	8-10
Toasts			
4 Weißbrotscheiben	200 g	Grill	2-4
2 Mischbrotscheiben	200 g	Grill	3
Aufläufe und Gratins			
Kartoffelgratin	750 g	Grill	12-15
Quarkauflauf	1000 g	Grill	15-20
Tiefkühlfertiggerichte			
Cannelloni	450 g	Grill	12-15
Lasagne	450 g	Grill	15-17

5.11 Betriebsart "Mikrowelle und Grill"

Diese Funktion erlaubt Ihnen das kombinierte Mikrowellengaren und Grillen mit zwei unterschiedlichen Einstellungen. Die längste Garzeit beträgt 90 Minuten.

HINWEIS

Das System wählt in dieser Betriebsart die höchste Leistungsstufe für den Grill.



◆ Wahl des Garprogramms

Wählen Sie ein Garprogramm aus der unten stehenden Tabelle, indem Sie die Taste dementsprechend oft drücken.

Tastendrücke	Kombination
1	Oberer Grill + Mikrowelle
2	Unterer Grill + Mikrowelle
3	beide Grills + Mikrowelle



◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

5.11.1 Tabelle mit Zeiten für das Erwärmen fertiger Gerichte

Die Werte gelten für Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%)

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Flüssigkeiten			
Wasser, 1 Tasse	150 g	0,5 – 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g	3,5 – 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g	5 – 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g	0,5 – 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g	0,5 – 1	nein
Tellergerichte			
Schnitzel mit Kartoffeln	450 g	2,5 – 3,5	ja
und Gemüse			
Gulasch mit Nudeln	450 g	2 – 2,5	ja
Fleisch mit Kloß u. Soße	450 g	2,5 – 3,5	ja
Fleisch			
Schnitzel, paniert	200 g	1 – 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	3 – 4	nein
Bratenstück	250 g	2 – 3	nein
Geflügel			
½ Hähnchen	450 g	3,5 – 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	3 – 4,5	ja
Gemüse			
1 Portion	150 g	1,5 – 2	ja
2 Portionen	300 g	3 – 4,5	ja
Beilagen			
Nudeln, Reis, 1 Port.	150 g	1 – 2	ja
2 Port.	300 g	2,5 – 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	3 – 4	ja

Die Werte gelten für Mikrowelle Leistungsstufe 4 (70%)

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Babykost			
Milch	100 ml	0,5 – 1	nein
Brei	200 g	1 – 1,5	nein

5.11.2 Tabelle mit Mikrowellen-Garzeiten frischer Lebensmittel

Bitte beachten Sie die Einstellung der Mikrowelle (Leistungsstufe)

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistungsstufe	Zeit	Abdecken
Fleisch,				
Rind-, Schwein- oder	500 g	**2 (90%)**	10 – 12	ja
Kalbfleisch im Stück	750 g	**2 (90%)**	12 – 15	ja
Kasseler	500 g	**2 (90%)**	12 – 14	ja
Hackbraten	500 g	**2 (90%)**	13 – 15	ja
Wiener Würstchen	200 g	**3 (80%)**	2 – 3	ja
Bockwurst	200 g	**3 (80%)**	2 – 3	ja
Geflügel				
Suppenhuhn	1000 g	**2 (90%)**	13 – 15	ja
Hähnchenteile	250 g	**2 (90%)**	4 – 5	ja
Fisch				
Forelle, blau	300 g	**2 (90%)**	5 – 6	ja
Fischfilet	300 g	**2 (90%)**	3 – 4	ja
Gemüse				
Auberginen	500 g	**1 (100%)**	7 – 10	ja
Blumenkohl	500 g	**1 (100%)**	8 – 11	ja
Chicorée	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	ja
Erbsen	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	ja
Fenchel	500 g	**1 (100%)**	8 – 7	ja
Grüne Bohnen	300 g	**1 (100%)**	13 – 15	ja
Kartoffeln	500 g	**1 (100%)**	9 – 12	ja

Brokkoli	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	ja
Kohlrabi	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	ja
Lauch	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	ja
Maiskolben	250 g	**1 (100%)**	7 – 9	ja
Möhren	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	ja
Lebensmittel/Speise	Menge	**Leistungsstufe**	Zeit	Abdecken
Paprika	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	ja
Spargel	300 g	**1 (100%)**	7 – 10	ja
Tomaten	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	ja
Zucchini	500 g	**1 (100%)**	9 – 10	ja
Obst				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	**1 (100%)**	5 – 8	ja
Pflaumenmus	250 g	**1 (100%)**	4 – 6	nein
Rhabarberkompott	250 g	**1 (100%)**	5 – 8	ja
Bratäpfel	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	ja

5.11.1 Tabelle mit Mikrowellen-Garzeiten tiefgekühlter Lebensmittel

Die Werte gelten für Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%)

Lebensmittel/Speise	**Menge**	**Zeit**	**Abdecken**
Fleisch, Wurstwaren*)			
Fleisch mit Soße	400 g	10 – 12	ja
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g	10 – 15	ja
Rindsrouladen	150 g	7 – 8	ja
Geflügel*)			
Hühnerfrikassee	250 g	6 – 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	5 – 6	ja
Fisch			
Fischfilet	300 g	7 – 8	ja
Fischfilet	400 g	8 – 9	ja

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Gemüse			
Apfelrotkohl	450 g	14 – 16	ja
Blattspinat	300 g	11 – 13	ja
Blumenkohl	200 g	7 – 9	ja
Brechbohnen	200 g	8 – 10	ja
Brokkoli	300 g	8 – 9	ja
Erbsen	300 g	7 – 8	ja
Kohlrabi	300 g	13 – 15	ja
Lauch	200 g	10 – 11	ja
Mais	200 g	4 – 6	ja
Möhren	200 g	5 – 6	ja
Rosenkohl	300 g	7 – 8	ja
Spinat	450 g	12 – 13	ja
	600 g	15 – 17	ja
Suppen/Eintöpfe*)			
Eintopf	500 g	13 – 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	7 – 8	ja
Cremesuppe	500 g	13 – 15	ja

5.12 Betriebsart "Heißluft"

Beim Heißluftgaren wird die heiße Luft im Garraum umgewälzt, um das Kochgut schnell und gleichmäßig zu bräunen und knusprig zu garen. Dieser Ofen kann auf zehn unterschiedliche Gartemperaturen eingestellt werden. Die maximale Gardauer beträgt 9 Stunden 30 Minuten.



◆ Einstellen der Temperatur

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Heißluft** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).



◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

HINWEIS

► *Sie können die Heißlufttemperatur während des Garens prüfen, indem Sie die Taste **Heißluft** drücken.*

Tasten-drücke	Temperatur	Tasten-drücke	Temperatur
1	200 °C	6	150 °C
2	190 °C	7	140 °C
3	180 °C	8	130 °C
4	170 °C	9	120 °C
5	160 °C	10	110° C

5.12.1 Betriebsart "Vorwärmen und Heißluftgaren"

Das Gerät kann für kombiniertes Vorwärmen und Heißluftgaren programmiert werden.



◆ Einstellen der Temperatur

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Heißluft** entsprechend oft drücken.



◆ Vorwärmen des Ofens starten

Drücken Sie nach erfolgter Temperaturwahl die Taste **Start/Schnellstart**. Ein Signalton ertönt und in der Anzeige blinkt **PREH**, bis der Ofen die programmierte Temperatur erreicht hat.

◆ Kochgut einstellen

Stellen Sie das zu garende Kochgut in das Gerät.



◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

HINWEIS

Die maximale Aufheizdauer beträgt 30 Minuten. Wenn die Temperatur erreicht ist, stoppt der Countdown und alle 5 Sekunden ertönt ein Signalton.

Wenn Sie während dieser 30 Minuten die Tür nicht öffnen, stoppt das Gerät den Vorgang automatisch und es erscheint **END** im Display.

5.13 Betriebsrat „Mikrowelle und Heißluft“

Das Gerät bietet vier vorprogrammierte Einstellungen, die das kombinierte Garen mit Heißluft und Mikrowelle ermöglichen. Die maximale Gardauer beträgt 9 Stunden 30 Minuten.



◆ Einstellen der Temperatur

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Mikro + Heißluft** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).



◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

HINWEIS

► *Sie können die Heißlufttemperatur während des Garens prüfen, indem Sie die Taste **Mikro + Heißluft** drücken.*

Tastendrücke	Anzeige	Temperatur
1	COMB 1	200 °C
2	COMB 2	170 °C
3	COMB 3	140 °C
4	COMB 4	110 °C

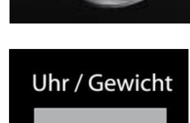
5.14 Betriebsart "Kochprogramm"

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 9 verschiedenen Programmen ausgewählt werden. Eine Liste der möglichen Programme ist auf dem Bedienfeld abgedruckt. Nähere Informationen entnehmen Sie der Tabelle.



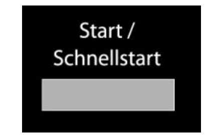
◆ Auswahl des Programms

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** erst kurz gegen den Uhrzeigersinn, dann mit Uhrzeigersinn um das gewünschte Programm auszuwählen.



◆ Einstellen der Menge / des Gewichtes

Wählen Sie die gewünschte Anzahl der Serviereinheiten bzw. das Gewicht aus, indem Sie die Taste **Uhr/Gewicht** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

HINWEIS

► *Beim Garen im Grill- oder Kombinationsmodus müssen Sie das Kochgut ggf. nach der Hälfte der Garzeit umdrehen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.*

Programm		Anzahl der Tastendrücke						
01	Kartoffeln	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	-	-
02	Heißgetränk	1	2	3	-	-	-	-
03	Popcorn	99 g	-	-	-	-	-	-
04	Erhitzen (g)	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)	100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Pizza (g)	150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Geflügel (g)	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Kuchen	475 g	-	-	-	-	-	
09	Auftauen	10 sec. Bis 45 Minuten						

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► *Der Ofen muss regelmäßig gereinigt und Kochgutrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltener Ofen wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.*
- ► *Schalten Sie den Ofen vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.*
- ► *Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.*
- ► *Reinigen Sie den Garraum nach der Verwendung, sobald er abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.*
- ► *Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.*
- ► *Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.*
- ► *Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.*

6.2 Reinigung

◆ Garraum und Türinnenseite

- Halten Sie den Garraum des Ofens sauber. Wischen Sie an den Wänden des Garraums haftendes verspritztes oder verschüttetes Kochgut mit einem feuchten Tuch ab.
  Bei starker Verschmutzung des Ofens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Wischen Sie Tür, Fenster und die Türdichtungen mit einem feuchten Tuch ab, um Spritzer und verschüttetes Kochgut zu entfernen. Rückstände an der Türdichtung können dazu führen, dass die Tür nicht mehr richtig schließt und somit Mikrowellen austreten können.
- Wischen Sie Dampf, der sich an der Ofentür niedergeschlagen hat, mit einem weichen Tuch ab. Dies kann der Fall sein, wenn das Gerät in einer sehr feuchten Umgebung verwendet wird und ist normal.
- Gerüche lassen sich aus dem Ofen entfernen, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone mischen, in eine tiefe mikrowellenfeste Schüssel gießen und fünf Minuten im Mikrowellenbetrieb kochen. Wischen Sie den Ofen danach gründlich mit einem weichen Tuch trocken.
- Lassen Sie nach der Reinigung des Innenraums die Ofentür offen, bis das Gerät innen getrocknet ist.

◆ Gerätefront und Bedienfeld

- Reinigen Sie die Gerätefront und das Bedienfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld nicht nass wird. Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches, feuchtes Tuch.

HINWEIS

► *Lassen Sie die Ofentür geöffnet, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu verhindern.*

◆ Aussengehäuse

- Die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Edelstahlflächen können mit einem handelsüblichen Edelstahlmittel gepflegt werden.

◆ Drehteller und Rollring

- Die Glasplatte muss gelegentlich herausgenommen und gereinigt werden. Waschen Sie die Platte in einer warmen Seifenlösung oder im Geschirrspüler.
- Der Rollring sollte regelmäßig gereinigt werden, um einer übermäßigen Geräuschentwicklung oder einer Störung der Drehbewegung vorzubeugen.
  Der Rollring kann in einer milden Seifenlösung oder im Geschirrspüler gewaschen werden. Achten Sie darauf, den Rollring nach dem Reinigen wieder ordnungsgemäß einzulegen.
- Wischen Sie den Ofenboden mit einem milden Reinigungsmittel ab. Bei starker Verschmutzung des Ofenbodens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

- ► *Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.*
- ► *Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.*

7.2 Störungsanzeigen

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode ausgegeben, der die Fehlerursache beschreibt.

Anzeige	Beschreibung
E01	**Temperatur im Garraum überschritten.** Der Überhitzungsschutz hat bei einer Garraumtemperatur von 300 °C das laufende Programm beendet. Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** um die Störung zu quittieren. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.
E03	**Sensorstörung** Das Gerät hat einen Fehler an einem Sensor festgestellt und das laufende Programm beendet. Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** um die Störung zu quittieren.

HINWEIS

- ► *Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.*

7.3 Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das gewählte Programm lässt sich nicht starten.	Gerätetür nicht geschlossen	▶ Gerätetür schließen
	Netzstecker nicht eingesteckt	▶ Netzstecker einstecken
	Sicherung nicht eingeschaltet	▶ Sicherung einschalten
Der Drehteller dreht sich ruckartig.	Verschmutzungen zwischen dem Drehteller und dem Garraumboden	▶ Verschmutzungen beseitigen
	Verschmutzungen am Rollring	
	Gefäß zu groß	▶ Anderes Gefäß verwenden
Speise nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht genügend aufgetaut, erhitzt bzw. gegart.	Zeit bzw. Leistungsstufe falsch gewählt	▶ Zeit und Leistungsstufe neu einstellen ▶ Vorgang wiederholen
Das Gerät funktioniert, aber die Garraumbeleuchtung nicht.	Garraumbeleuchtung defekt.	▶ Garraumbeleuchtung vom Service Instand setzen lassen.
Während des Mikrowellen-Betriebes sind unnormale Geräusche zu hören.	Speise mit Aluminiumfolie abgedeckt	▶ Aluminiumfolie entfernen
	Das Kochgeschirr enthält Metall und es entstehen Funken im Garraum	▶ Geschirrhinweise beachten
Die Zeit im Anzeigefeld stimmt nicht.	Stromausfall	▶ Zeit neu einstellen

VORSICHT

▶ *Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.*

8 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- *Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.*
- *Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.*

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10Technische Daten

Gerät	Mikrowelle, (Doppel-) Grill und Heißluftofen
Name	MCDG 25 Pro
Modell	D90D25ESPDRIII-H3
Artikel-Nr.	3034
Anschlussdaten	230-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W (Mikrowelle)
	1950 W (Heißluft)
	1500 W (Grill)
Mikrowellen-Nennausgangsleistung	900 W
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Außenabmessungen (B/H/T)	547 x 362 x 485 mm
Garraumabmessungen (B/H/T)	220 x 340 x 344 mm
Ofenkapazität	25 Liter
Gleichmäßiges Garen	Drehtellersystem
Nettogewicht	16,2 kg

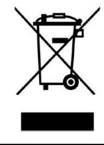
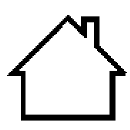
Original-
Operating Manual

Microwave, (double)-grill and convection

MCDG 25 Pro





item-no. 3034

11 Operating Manual

11.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your microwave will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the microwave (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

11.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

⚠GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► *Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.*

⚠WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► *Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.*

⚠VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► *Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.*

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

11.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations
- Use of unauthorized spare parts

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

11.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

12Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- defrosting
- warming up
- cooking
- grilling
- reducing
- baking

foods and beverages. Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠WARNUNG Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► *Use the device exclusively for its intended use.*

► *Observe the procedural methods described in this Operating Manual.*

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS **Please note**

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- *Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.*
- *If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.*
- *Persons, who are not able to operate the device because of any physical, mental or motor disabilities may only use the device under the supervision or under the instructions of a responsible person.*
- *Do not permit children to use the device, unless they are supervised.*
- *Do not leave the device unsupervised when it is in operation.*
- *Do not operate the oven if it is empty. This could damage the device.*
- *The device is not intended for drying, warming up or heating up living animals.*
- *Food thermometers are unsuitable to be used when the microwave is in operation.*
- *Do not use the cooking chamber for storage purposes. Do not leave any paper products, cooking utensils or foodstuffs in the cooking chamber when the oven is not being used.*
- *Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.*
- *Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.*
- *Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.*

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger due to microwaves

⚠WARNUNG Warning

Exposure to microwaves on the human body can result in injuries.

Please observe the following safety notices in order not to expose yourself or others to microwaves.

- ► *Never operate the device when the door is open. Having a faulty or manipulated safety switch results in the danger of exposing oneself directly to the microwaves.*
- ► *Never position any items between the front of the oven and the oven door and avoid any dirt deposits or cleaning material residues directly on the sealing areas of the device.*
- ► *Do not use the device under the following circumstances:*
  - – if the device door is warped
  - – if the door hinges are loose
  - – if there are visible holes or cracks on the housing, on the door or on the walls of the cooking chamber
- ► *Do not remove any of the coverings on the device.*

12.3.2 Danger of burns

⚠WARNUNG Warning

The culinary items being heated up in this device as well as the cookware that being used and the surface of the device can become very hot.

Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

- ► *When grilling with or without operating the microwave, the cooking chamber, the grill element and the device door will become hot!*
- ► *Use oven mitts when sliding in or removing items that are being browned as well while foods/cookware are being handled within the cooking chamber, whenever the grill is switched on or just before it is switched on.*
- ► *Do not use the oven for deep-frying. Hot oil can damage parts of the oven and the cookware and cause burns.*

⚠WARNUNG Warning

- *Please bear in mind that the foods and liquids in the device are mainly being heated when the microwave is in operation, and not the container itself. Although the lid of a container is not hot, the same amount of steam and spills can be created on removing the lid as in a conventional cooking process when you remove it from the device.*
- *Always check the temperature of the cooked food, especially if you are heating up **foods or liquids for babies**. It is advisable never to consume foods or liquids, directly after they come out of the device. Wait a few minutes and stir the food or liquid, to allow the heat to be distributed evenly.*
- *With certain foods, there is a danger of burns due to superheating. With foods consisting of a mixture of fat and water, such as broth, wait about 30 to 60 seconds before removing the food from the device. This will allow the mixture to settle. Thus, you avoid sudden bubbling up when a spoon is inserted into the food or the liquid or after adding a stock cube.*
  In order to prevent superheating, you can also place a metal spoon into the cooking vessel prior to cooking. However, bear in mind that the spoon must not make contact with any parts of the device walls or the grill, as this could result in damages to the device.

12.3.3 Danger of fire

⚠WARNUNG Warning

There is a danger of fire due to the ignition of the content in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- *Please bear in mind that the times for cooking, heating up, defrosting using the device are frequently considerably shorter than on a stove top or in the oven.*
  Leaving the device on for too long will result in foods drying out and eventually self-igniting. There is then a danger of fire!
  The danger of fire is also present if bread, rolls, flowers or herbs are being dried for too long.

⚠WARNUNG Warning

- *Do not warm up pillows or similar items filled with grains, cherry pits or gel.*
  These items can ignite, even if they are removed out of the device after they are warmed up.
- *Do not warm up any alcohol in an undiluted state.*
- *Never the leave the device unsupervised if you are warming up or cooking foods in disposable containers made of plastic, paper or other flammable materials.*
  *Disposable containers made of plastic must have the properties shown under the heading **"Notices on microwave cookware"**.*
- *Switch off the device or disconnect the power plug and keep the door closed if you discover smoke, to smother the flames.*
- *Never use the device to store or dry flammable materials.*

12.3.4 Danger of explosion

⚠WARNUNG Warning

There is a danger of explosion due to excess pressure that is created in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of an explosion:

- *Never warm up foods or liquids in sealed containers or bottles.*
- *Remove the sealing caps and nipples on baby bottles.*
- *Do not use dishes with hollow handles and buttons on lids for cooking in which liquid can get inside the voids if these voids are not sufficiently vented.*
- *Do not cook eggs in the shell or extremely hard boiled eggs in the device as they can still explode, even after the microwave operation has been completed.*
- *Remove twisted wire closures on paper or plastic bags so that no excessive pressure can develop.*

12.3.5 Dangers due to electrical power

⚠GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ► *If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.*
- ► *Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.*
- ► *Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.*

13 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

13.1 Safety information

⚠WARNUNG Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

► *Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.*

► *Transport, unpack and use two persons to set down the device because of the heavy weight of the device.*

13.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the MCDG 25 Microwave is delivered with the following components:

- MCDG 25
- turntable
- Operating Manual

HINWEIS Please note

► *Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.*

► *Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.*

13.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.
- Open the door of the device and remove the internal protective film from the door.
- Remove the accessories located in the cooking chamber and remove the packaging material.
- Remove the red coloured safety adhesive strip on the floor of the cooking chamber.
- Do not remove the film on the oven ventilation opening!
- Remove the blue protective film on the device itself.

HINWEIS Please note

► *Only remove the blue protective film shortly before setting up the device in the location where it will be used, to prevent scratches and dirt accumulations.*

13.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.



Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS Please note

► *If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.*

13.5 Setup

13.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and heat-resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the oven and the maximum weight of the expected food that is to be prepared in the oven.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 20 cm above the oven, 10 cm around the back and 5 cm on both sides.
- Do not cover up any openings on the device and do not block these off.
- Do not remove the device’s adjustable feet.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

13.5.2 Avoiding radio interference

The device can cause the occurrence of interference in radios, televisions or similar devices.

Such faults can be rectified or reduced as a result of employing the following measures:

- Clean the door and the sealing surfaces of the device.
- Set the radio, the television, etc as far as possible away from the device.
- Connect the device to a different electrical outlet, so that various power circuits are used for the device and the receiver with the interference.

- Use a properly installed antenna for the receiver, to ensure good reception.

13.6 Assembling the accessories

HINWEIS Please note

► The device can be operated with the glass turntable or the baking sheet, as well as with grating.

► Use the baking sheet only when the grill is in operation.

13.6.1 Turntable

Assemble the Turntable as follows:

- Insert the turntable so the groove on the underneath side of the glass turntable catch in the drive shaft.

HINWEIS Please note

When operating the grill, the baking sheet can also be used in order to grill the food evenly as a result of the rotation.

13.7 Electrical connection

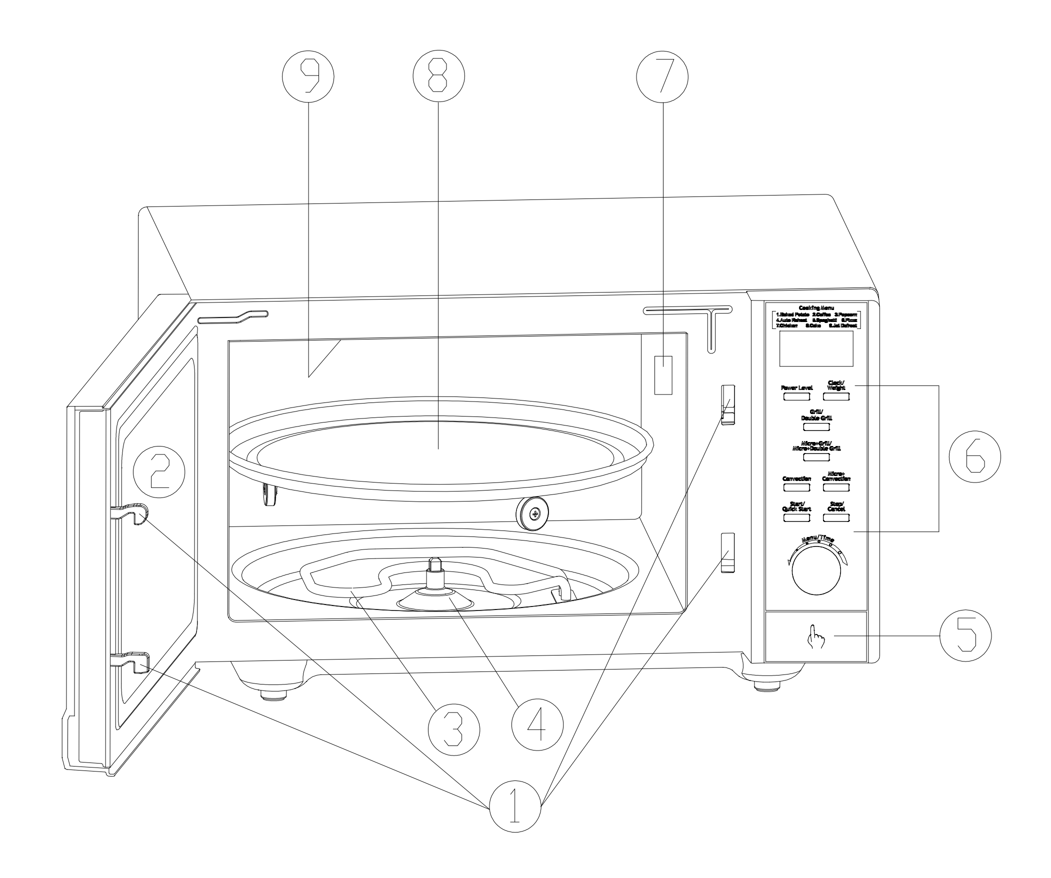
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
  If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
  The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

14Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

14.1 Complete overview



1. Protective door latch
2. Oven window
3. bottom grill
4. Drive shaft
5. Door opener
6. Operating panel
7. Oven ventilation opening
8. Turntable
9. top grill

14.2 Operating elements and displays



1. **Display panel:** Cooking time, output, function display and actual time are displayed.
2. **Power:** Press to select the microwave output level.
3. **Clock/Weight:** Press to set the clock or the weight of the food.
4. **Grill/Double Grill:** Press to set a grill cooking programme.
5. **Micro.+(Double) Grill:** Press to set a microwave and grill combination cooking programme.
6. **Convection:** Press to program the hot air temperature.
7. **Micro+Convection:** Press to select one of four settings for combination cooking.
8. **Start/Quick start:** Press to start the cooking programme or to set the Quick Start cooking.
9. **Stop/Cancel:** Press to stop the cooking program and to delete all previous settings prior to starting the cooking procedure.
10. **Time/Menu (control dial):** Turn to set the cooking time or to choose the automatic menu programme.

14.3 Signal tones

The device transmits the following signal sounds as an acoustic feedback signal:

- **One signal tone:** The device has accepted the entry.
- **Two signal tones:** The device has not accepted the entry. Check the entry and try again.
- **Four signal tones:** The cooking time has ended.

14.4 Safety equipment

14.4.1 Warning notices on device



⚠VORSICHT ATTENTION

Danger due to hot surface!

There is a warning notice referring to dangers due to hot surfaces located on the back upper side of the housing. The surfaces of the device can become extremely hot.

- ► *Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!*
- ► *Do not set or lay any items on the device.*

14.4.2 Door latch

A safety switch is installed in the door latch of the device, which prevents the device from being operated when the door is open.

⚠VORSICHT ATTENTION

Danger due to microwaves!

If this safety device is defective or if this safety device is bypassed, you can directly expose yourself and others to microwave radiation.

- ► *Do not operate the device if the safety switch is defective.*
- ► *Do not disable this safety device.*

14.4.3 Child-proof lock

The child-proof lock prevents children from using the device without supervision.



◆ **Activating the child-proof lock:**

Press the **Stop/Cancel** button for three seconds until a signal tone is heard and the function display lights up. In the locked state, all the buttons are disabled.



◆ **De-activating the child-proof lock:**

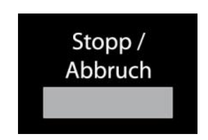
Press the **Stop/Cancel** button for three seconds until a signal tone is heard and the illumination on the function display goes out. In the locked state, all the buttons are disabled.

14.4.4 Overheating protection

The device is equipped with overheating protection.

If the temperature in the cooking chamber exceeds 300°C, E 01 appears on the display and a buzzer can be heard.

The device switches off the programme that is in use for safety reasons



Press the **Stop/Cancel** button to cancel this fault. The device can be re-activated after the cool down phase.

14.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

15 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

⚠WARNUNG Warning

► *Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.*

15.1 Principles of microwave cooking

- The power levels and time required for cooking / warming up food items depends on the starting time, the quantity and the type and consistency of the food, etc. Use the shortest indicated cooking time and extends the cooking procedure as necessary.
- Arrange the food carefully. Position the thickest areas on the external edge of the bowl.
- Cover the food while it is cooking. Lids protect against spatters and also contribute towards cooking/warming up the food evenly.
- During warming, the food should be turned, rearranged or stirred repeatedly, in order for the temperature to be distributed evenly.
- Any existing germs in the food are only killed off if the temperature is sufficiently high enough (> 70°C) and if the time used is sufficiently long enough (> 10 m in).
- Foods with a firm skin or shell, such as tomatoes, sausages, potatoes in the skin, eggplants must be pierced or punctured repeatedly so that any developing steam can escape and so that the food does not burst.
- Eggs without their shell may only be cooked in the microwave if the skin of the egg yoke has been pierced repeatedly first. Otherwise, the egg yoke can squirt out with excessive pressure after cooking.
- Rearrange layers of foods such as meat balls from top to the bottom and from the middle to the outside edge.

15.2 Operating modes:

The unit is to be operated in various operating modes. The following list shows the operating modes that are possible with the device:

◆ “Microwave” mode

This operating mode is suitable for the normal reheating of food.

◆ “Double-Grill” mode

This operating mode is suitable for frying and browning food.

◆ “Microwave and Grill” mode

This operating mode is suitable for simultaneous microwave cooking and grilling.

Combination 1

Top grill and microwave

Combination 2

Low grill and microwave

Combination 3

Double grill and microwave

◆ “Convection” mode

In this operating mode, the hot air in the cooking chamber circulates in order to warm the food quickly and evenly.

◆ “Microwave and Convection” mode

This operating mode is suitable for simultaneous microwave cooking and convection operations.

◆ „Cooking Program“ Mode

This mode allows you to select the cooking program from 9 different menus.

15.3 Information on microwave cookware

The ideal material for microwave cookware is permeable for microwaves and allows the energy to penetrate the container and warm up the food.

Please observe the following tips when selecting the correct cookware:

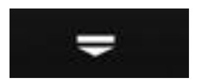
- ► *Microwaves cannot penetrate metal. Therefore, you should not use utensils made of metal or cookware with metal trim.*
- ► *For microwave cooking, do not use any products made from recycled paper, as they could contain tiny metal fragments, which could cause sparks and/or result in fire.*
- ► *Use round or oval instead of square or rectangular cookware, as otherwise the food could tend to overheat in the corners.*
- ► *You can use narrow strips of aluminium foil to protect sensitive areas against excessive heating. But do not use too much foil and maintain a distance of approx 2.5 cm between the foil and the walls of the cooking chamber.*
- ► *Do not use any aluminium foil when using the microwave or combinations with the microwave (see following table).*

The following table is intended as a basis for selecting the correct cookware:

Cookware	**Micro-wave**	**Grill**	**Convec-tion**	**Combina-tion***
Heat-resistant glass dishes	✓	✓	✓	✓
Non heat-resistant glass dishes	✘	✘	✘	✘
Heat-resistant ceramic dishes	✓	✓	✓	✓
Microwave-resistant plastic container	✓	✘	✘	✘
Kitchen roll	✓	✘	✘	✘
Metal sheet	✘	✓	✓	✘
Metal rack	✘	✓	✓	✘
Aluminium foil and container	✘	✓	✓	✘

*both, Microwave+grill and microwave+hot air

15.4 Opening / closing door



◆ Open door

Push the door opener to open the door of the device. If the device is switched on, the current cooking programme will be interrupted.

HINWEIS Please note

► *Leave the door open for a moment before reaching into the cooking chamber, to allow the accumulated heat to escape.*



◆ Close doors

Close the door until the door latch audibly locks in place. If a current cooking programme was interrupted as a result of opening the door, the current cooking programme will be continued after pressing the button **Start/Quick Start**.

15.5 Activation after selecting the programme



After selecting the program, press the **Start/Quick start** button, to start the preset cooking programme.

15.6 Quick start



Utilise this function to programme the oven for comfortable cooking at 100% microwave performance.

Press the **Start/Quick start** button in quick sequence to set the cooking time. The maximum cooking time is 10 minutes. If you press the button **Start/Quick start** once, the oven will work for 30 sec., if you press it twice, it works for 1 min.

The oven starts automatically after 2 seconds.

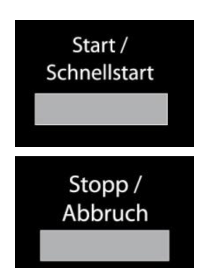
Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

15.7 De-activation:



In order to interrupt an ongoing cooking programme, you can proceed as follows:

- Pres the **Stop/Cancel** button once. The cooking programme that is in use will be stopped.
- Open the door of the device. The cooking programme that is in use will be stopped.





Please note

To continue the interrupted cooking program, press the button **Start/Quick start** after closing the door.

- To terminate the interrupted program, press the button **Stop/Cancel** a second time.



HINWEIS

Please note

Before beginning a different cooking process you must delete the display and reset the system by pressing the button **Stop/Cancel.**

15.8 Setting the clock

To set the clock on the device, proceed as follows:





◆ **Activating setup mode**

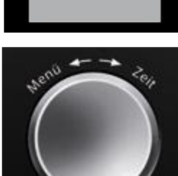
Press and hold the button **Clock/Weight** for 3 seconds.

Press the button once again to switch the oven from the 24 hour system to the 12 hour system.

◆ **Setting the hours**

Turn the control dial **Time/Menu** until the correct hour is displayed.

Press the **Clock/Weight** button to save the set hour.





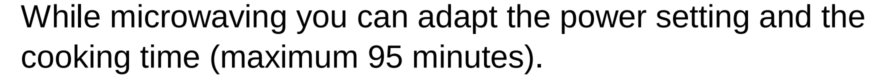
◆ **Setting the minutes**

Turn the control dial **Time/Menu** until the correct minute is displayed.

Press the **Clock/Weight** button to save the set time.

15.9 “Microwave” mode

While microwaving you can adapt the power setting and the cooking time (maximum 95 minutes).





◆ Adjusting the Power Setting

Select the desired power setting by pressing the **Power** button as often as necessary to get the setting you want (see table below).



◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button Start/Quick Start, to start the preset cooking programme.

◆ End of the cooking programme

Once the end of cooking timer is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

<table>
<tr><th>Button presses</th><th>Display</th><th>Watt</th><th colspan="2">Power level</th></tr>
<tr><td>1</td><td>P-HI</td><td>900</td><td>100%</td><td rowspan="3">High</td></tr>
<tr><td>2</td><td>P-90</td><td>810</td><td>90%</td></tr>
<tr><td>3</td><td>P-80</td><td>720</td><td>80%</td></tr>
<tr><td>4</td><td>P-70</td><td>630</td><td>70%</td><td rowspan="2">Medium high</td></tr>
<tr><td>5</td><td>P-60</td><td>540</td><td>60%</td></tr>
<tr><td>6</td><td>P-50</td><td>450</td><td>50%</td><td rowspan="2">Medium</td></tr>
<tr><td>7</td><td>P-40</td><td>360</td><td>40%</td></tr>
<tr><td>8</td><td>P-30</td><td>270</td><td>30%</td><td rowspan="2">Medium low / Defrost</td></tr>
<tr><td>9</td><td>P-20</td><td>180</td><td>20%</td></tr>
<tr><td>10</td><td>P-10</td><td>90</td><td>10%</td><td rowspan="2">Low</td></tr>
<tr><td>11</td><td>P-00</td><td>0</td><td>0%</td></tr>
</table>

15.10 “(Double-) Grill” mode

The “Grill” operating mode is especially suitable for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausage and chicken pieces.

HINWEIS Please note

In this mode the system selects the highest power setting for the grill. The maximum grilling time is 95 minutes.



◆ **Selecting the cooking programme**

Select the cooking programme **“Grill/Double Grill”** by pressing the button **“Grill/Double Grill”** like it’s displayed in the table below.

Press	Mode
1	Top grill
2	Bottom grill
3	Both grills



◆ **Setting the cooking time**

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



◆ **Starting the cooking programme**

After selecting the program, press the button **Start/Quick Start**, to start the preset cooking programme.

◆ **End of the cooking programme**

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

15.10.1 Table with times for grilling fresh food

Food/Dish	Quantity	Grill	Time/Min.
Meat, Sausages*)			
2 beef fillet steaks, rare	400 g	Grill	8
2 beef fillet steaks, medium	400 g	Grill	9-10
2 beef fillet steaks, well done	400 g	Grill	10-12

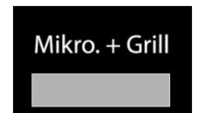
2 pork steaks	350 g	Grill	10
2 cutlets	400 g	Grill	10
Food/Dish	Quantity	Grill	Time/Min.
2 veal cutlets	300 g	Grill	8-10
4 lamb cutlets	600 g	Grill	6-8
4 grilled sausages	400 g	Grill	10-12
2 slices of meatloaf	400 g	Grill	8-10
Toasts			
4 slices of white bread	200 g	Grill	2-4
2 slices of mixed-grain bread	200 g	Grill	3
Bakes and Gratins			
Potato gratin	750 g	Grill	12-15
Quark Bake	1000 g	Grill	15-20
Frozen food			
Cannelloni	450 g	Grill	12-15
Lasagna	450 g	Grill	15-17

15.11 “Microwave and Grill” mode

This function allows you to employ combination microwave cooking and grilling with two different settings. The longest cooking time is 90 minutes.

HINWEIS Please note

The system selects the highest power level for the grill in this operating mode.



◆ Selecting the cooking programme

Select the cooking programme by pressing the button **Microwave + Grill** like it’s displayed in the table below.



Press	Combination
1	Top grill + microwave
2	Bottom grill + microwave
3	Both grills + microwave



◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.

◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start/Quick Start**, to start the preset cooking programme.

◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

15.11.1 Table with times for heating ready meals

These values are for microwave power setting 1 (100%)

Food/Dish	Quantity	Time	Cover
Liquids			
water, 1 cup	150 g	0,5 – 1	no
water, 0.5 l	500 g	3,5 – 5	no
water, 0.75 l	750 g	5 – 7	no



Coffee, 1 cup	150 g	0,5 – 1	no
Milk, 1 cup	150 g	0,5 – 1	no
Dishes			
Cutlet in breadcrumbs with potatoes	450 g	2,5 – 3,5	yes
and vegetables			
Goulash with noodles	450 g	2 – 2,5	yes
Meat with dumpling and sauce	450 g	2,5 – 3,5	yes
Meat			
Cutlet, fried	200 g	1 – 2	no
Meatballs, 4 pieces	500 g	3 – 4	no
Joints	250 g	2 – 3	no
Poultry			
½ chicken	450 g	3,5 – 5	no
Chicken fricassee	400 g	3 – 4,5	yes
Vegetable			
1 Portion	150 g	1,5 – 2	yes
2 Portions	300 g	3 – 4,5	yes
Side dishes			
Noodles, Rice, 1 portion	150 g	1 – 2	yes
2 portion	300 g	2,5 – 3,5	yes
Potatoes	500 g	3 – 4	yes
Food/Dish	Quantity	Time	Cover
Soups/sauces			
Consommé, 1 bowl	250 g	1 – 1,5	yes
Chunky soup	250 g	1,5 – 2	yes
Sauce	250 g	1 – 2	yes

These values are for microwave power setting 4 (70%)

Food/Dish	Quantity	Time	Cover
Baby food			
Milk	100 ml	0,5 – 1	no
Puree	200 g	1 – 1,5	no

15.11.2 Table with microwave cooking times for fresh food

Please observe the microwave setting (power setting)

Food/Dish	Quantity	Power setting	Time	Cover
Meat,				
Beef, pork or	500 g	**2 (90%)**	10 – 12	yes
veal, unsliced	750 g	**2 (90%)**	12 – 15	yes
Smoked pork chop	500 g	**2 (90%)**	12 – 14	yes
Meatloaf	500 g	**2 (90%)**	13 – 15	yes
Wiener sausage	200 g	**3 (80%)**	2 – 3	yes
Bockwurst sausage	200 g	**3 (80%)**	2 – 3	yes
Poultry				
Soup chicken	1000 g	**2 (90%)**	13 – 15	yes
Chicken portions	250 g	**2 (90%)**	4 – 5	yes
Fish				
Trout, blue	300 g	**2 (90%)**	5 – 6	yes
Fillet of fish	300 g	**2 (90%)**	3 – 4	yes
Vegetables				
Aubergines	500 g	**1 (100%)**	7 – 10	yes
Brussels sprouts	500 g	**1 (100%)**	8 – 11	yes
Chicory	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	yes
Peas	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	yes
Fennel	500 g	**1 (100%)**	8 – 7	yes
Green beans	300 g	**1 (100%)**	13 – 15	yes
Potatoes	500 g	**1 (100%)**	9 – 12	yes



Broccoli	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	yes
Kohlrabi	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	yes
Leek	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	yes
Corn on the cob	250 g	**1 (100%)**	7 – 9	yes
Carrots	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	yes
Food/Dish	Quantity	**Power setting**	Time	Cover
Paprika	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	yes
Asparagus	300 g	**1 (100%)**	7 – 10	yes
Tomatoes	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	yes
Zucchini	500 g	**1 (100%)**	9 – 10	yes
Fruit				
Apple, pear compote	500 g	**1 (100%)**	5 – 8	yes
Plum puree	250 g	**1 (100%)**	4 – 6	no
Rhubarb compote	250 g	**1 (100%)**	5 – 8	yes
Baked apples	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	yes

15.11.3 Table with microwave cooking times for frozen food

These values are for microwave power setting 1 (100%)

Food/Dish	**Quantity**	**Time**	**Cover**
Meat, sausages*)			
Meat with sauce	400 g	10 – 12	yes
Goulash, meat in strips	500 g	10 – 15	yes
Beef roulade	150 g	7 – 8	yes
Poultry*)			
Chicken fricassee	250 g	6 – 7	yes
Poultry soup	200 g	5 – 6	yes
Fish			
Fillet of fish	300 g	7 – 8	yes
Fillet of fish	400 g	8 – 9	yes
Food/Dish	Quantity	Time	Cover

Vegetables	450 g	14 – 16	yes
Red cabbage with	300 g	11 – 13	yes
Leaf spinach	200 g	7 – 9	yes
Cauliflower	200 g	8 – 10	yes
French beans	300 g	8 – 9	yes
Broccoli	300 g	7 – 8	yes
Peas	300 g	13 – 15	yes
Kohlrabi	200 g	10 – 11	yes
Leek	200 g	4 – 6	yes
Corn	200 g	5 – 6	yes
Carrots	300 g	7 – 8	yes
Brussels sprouts	450 g	12 – 13	yes
Soups/stews*)			
Stew	500 g	13 – 15	yes
Chunky soup	300 g	7 – 8	yes
Cream soups	500 g	13 – 15	yes

15.12 “Convection” mode

In this operating mode, the hot air in the cooking chamber circulates in order to warm and brown the food quickly and to cook it so it is crispy. This oven can be set to ten different cooking temperatures. The maximum cooking time is 9 hours 30 minutes.



◆ Setting the cooking time

Select the temperature you require by pressing the **Convection** button until you reach the level you require (see following table).



◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start/Quick Start**, to start the preset cooking programme.



◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

HINWEIS Please note

► *You can check the hot air temperature during cooking by pressing the button* ***Convection****.*

Button presses	Temperature	Button presses	Temperature
1	200 °C	6	150 °C
2	190 °C	7	140 °C
3	180 °C	8	130 °C
4	170 °C	9	120 °C
5	160 °C	10	110° C

15.12.1 “Preheating and Convection cooking” mode

The device can be programmed for combination preheating and convection cooking.



◆ **Setting the temperature**

Select the temperature you require by pressing the **Convection** button until you reach the level you require.



◆ **To start heating the oven**

After selecting the temperature, press the button Start/Quick Start. A signal tone is emitted and the **PREH** display blinks until the oven has reached the programmed temperature.

◆ **Food setting**

Set the food you wish to cook in the device.



◆ **Setting the cooking time**

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



◆ **Starting the cooking programme**

After selecting the program, press the button **Start/Quick Start**, to start the preset cooking programme.

◆ **End of the cooking programme**

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.



Please note

The maximum preheating-time is 30 minutes. When the temperature is reached, the countdown stops and every 5 seconds a signal tone is emitted.

When you don’t open the door within these 30 minutes, the system will end automatically with **END** showing in the display.

15.13“Microwave and convection” mode

The device offers four pre-programmed settings, which facilitate combination cooking using hot air (convection) and microwaves.



◆ Setting the temperature

Select the temperature you require by pressing the **Micro + Convection** button until you reach the level you require (see following table).



◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start/Quick Start**, to start the preset cooking programme.

◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

HINWEIS Please note

► *You can check the hot air temperature during cooking by pressing the button **Micro + Convection**.*

Button presses	Display	Temperature
1	COMB 1	200°C
2	COMB 2	170°C
3	COMB 3	140°C
4	COMB 4	110°C

15.14 “Cooking Program” Mode

In this operating mode, the cooking programme can be selected from 9 different menus. A list of possible programme is engraved on the operating panel. Please refer to the table on the next page for more detailed information.



◆ Selecting the Program

First turn the **Time/Menu** knob briefly anticlockwise and then clockwise to select the desired program.



◆ Setting the quantity / weight

Select the quantity/weight you require by pressing the **Clock/Weight** button until you reach the level you require (see following table).



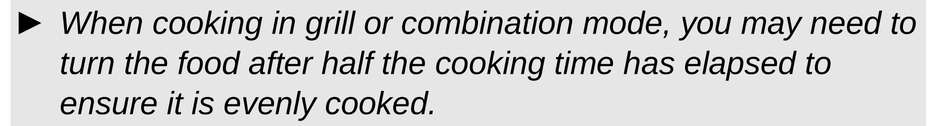
◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start/Quick Start**, to start the preset cooking programme.

◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

Cooking Program		Button presses						
01	Potatoes	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	-	-
02	Hot drink	1	2	3	-	-	-	-
03	Popcorn	99 g	-	-	-	-	-	-
04	heat (g)	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)	100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Pizza (g)	150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Poultry (g)	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Cake	475 g	-	-	-	-	-	
09	Thaw	10 sec. up to 45 minutes						



HINWEIS Please note



- *When cooking in grill or combination mode, you may need to turn the food after half the cooking time has elapsed to ensure it is evenly cooked.*
- *With some menus, the device stops after half of the cooking time has elapsed, so that you can stir the food, so it will be evenly cooked.*
  After selecting the temperature, press the button ***Start/Quick Start.***

16 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

16.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- *The oven must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the oven is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.*
- *Switch the oven off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.*
- *The cooking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.*
- *Clean the cooking chamber after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.*
- *If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.*
- *Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.*
- *Do not scrape off stubborn dirt with hard items.*

16.2 Cleaning

◆ Cooking chamber and inside of door

- Keep the cooking chamber of the oven clean. Wipe off any spattered or spilt food from the walls of the cooking chamber with a damp cloth.
  If the oven is excessively dirty, you can use a mild cleaning agent.
- Wipe the door, window and the door gaskets with a damp cloth, to remove any spatters and spilt food. Residues on the door gasket can mean that the door does not close properly any more, which will cause the microwaves to escape.
- Wipe off any steam, which has settled on the oven door, with a soft cloth. This may be the case if the device is used in an extremely damp environment and is normal.
- Smells can be removed from the oven by mixing a cup of water with the juice and the skin of a lemon, pouring this into a deep microwave-proof bowl and allowing it to cook in Microwave mode for five minutes. Then, dry off the oven thoroughly with a soft cloth.
- After cleaning the interior space, leave the oven door open until the interior of the device is completely dry.

◆ Front of device and operating panel

- Clean the front of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth.
- Please bear in mind that the operating panel does not get wet. Use a soft, damp cloth for cleaning.

HINWEIS Please note

► *Leave the oven door open to prevent the device from being re-started accidentally.*

◆ Exterior housing

- Clean the exterior surfaces of the device with a damp cloth.
- The stainless steel surfaces can be cleaned with commonly available stainless steel cleaners.

◆ Rotating plate and rolling ring

- The glass turntable must be removed and cleaned occasionally. Wash the plate in a warm soapy solution or in the dishwasher.
- The rolling ring should be cleaned regularly to prevent excessive noise development or rotational malfunctions. The rolling ring can be washed in a mild soapy solution or in the dishwasher. Please remember to put the rolling ring back again properly after cleaning it.
- Wipe the bottom of the oven with a mild cleaning agent. If the floor of the oven is excessively dirty, you can use a mild cleaning agent.

17 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

17.1 Safety notices

⚠VORSICHT Attention

- *Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.*
- *Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.*

17.2 Fault indications

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

Error code	Description
E01	**Excessive temperature within cooking chamber** The overheating cut-out terminated the current program at a cooking chamber temperature of 300°C. Press the **Stopp/Abbruch** button to acknowledge this fault. The device can be re-activated after the cool down phase.
E03	**Sensor fault** The device has detected an error on a sensor and has terminated the current programme. Press the **Stopp/Abbruch** button to acknowledge this fault.

HINWEIS Please note

- *If error messages continue to appear after an extended waiting period and restarting the device, then the device will need to be sent to Customer Service to be inspected.*

17.3 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Error	Possible cause	Action
The selected program will not start.	Device door is not closed	▶ Close device door
	Power plug is not plugged in	▶ Plug in mains plug!
	Fuse is not activated	▶ Activate fuse
The turntable turns jerkily.	Dirt between the turntable and the base of cooking camber	▶ Remove dirt
	Dirt on rolling ring	
	Cooking vessel too large	▶ Use different cooking vessel
Food is not sufficiently defrosted, warmed up or cooked after preset time has elapsed.	Incorrectly selected time or power level	▶ Re-set time and power level ▶ Repeat process
The device functions but the cooking chamber lighting does not work.	Defective cooking chamber light.	▶ Have Service dept repair cooking chamber light.
Abnormal noises can be heard during operation of microwave.	Food is covered with aluminium foil	▶ Remove aluminium foil
	The cookware contains metal and sparks are being created within the cooking chamber	▶ Observe information on cookware!
The time in the display field is not correct.	Power failure	▶ Re-set time

VORSICHT Attention

▶ *If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.*

18Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS **Please note**

- *Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.*
- *Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.*

19Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

20Technical Data

Device	Microwave, (Double-) Grill and Convection Oven
Name	MCDG 25 Pro
Model	D90D25ESPDRIII-H3
Item No.:	3034
Mains data	230-240 V, 50 Hz
Power consumption	1400 W (Microwave)
	1950 W (Convection)
	1500 W (Grill)
Nominal output of microwave	900 W
Operating frequency	2450 MHz
External measurements (W x H x D):	547 x 362 x 485 mm
Cooking chamber dimensions (W x H x D):	340 x 220 x 344 mm
Oven capacity	25 litre
Even cooking	Rotating plate system
Net weight	16,2 kg